34e Année. — Tome LXVII N° 1730 Paris, 25 Août 1927

REVUE DE VITICULTURE

L'EVOLUTION ECONOMIQUE DE L'INDUSTRIE DU VIN (1)

Les Grands Crus

Dans les grands crus, tous les soins de conservation et de vieillissement sont effectués dans la cave même du cru jusqu'à l'embouteillage et l'étampage des bouchons à la marque du cru. Mais le plus souvent ils le sont sous la direction de l'acheteur, car les grandes firmes commerciales achètent le vin nouveau pour s'assurer le privilège de la vente au détail de la récolte de l'année. Ce sont donc encore les négociants qui, en temps normal, font les avances de fonds nécessaires pour la constitution des stocks, ces vins ne prenant toutes leurs qualités qu'avec l'âge.

Cette situation est spéciale aux grands crus français.

Depuis la guerre, la production et le commerce des grands vins fins ont subi une crise aiguë par suite de la prohibition américaine, de la carence de l'Allemagne et de la Russie, des restrictions apportées à l'importation dans beaucoup de pays et des bouleversements de la vie chère.

Aussi, bien des propriétaires de grands crus ont dû faire de gros sacrifices d'argent pour garder et soigner leurs récoltes en cave afin de conserver à leur marque sa valeur et sa réputation.

Les vins fins moins nobles se vendent en barriques ou en bouteilles et sont soignés chez le producteur ou chez le négociant.

Les vins ordinaires

Pour les vins ordinaires, la conservation du vin chez le vigneron n'excède généralement pas une année.

Les producteurs qui n'ont qu'un vignoble restreint se hâtent généralement de vendre leur vin, qu'ils aient besoin de réaliser, ou qu'ils soient placés dans des conditions défectueuses pour le conserver.

Les producteurs plus importants et les Coopératives, généralement mieux outillés, le vendent en totalité ou par parties dans le cours de l'année.

Le Commerce de gros et les Revendeurs. — Depuis l'extension des chemins de fer, le commerce de gros s'était fortement établi dans les diverses régions

(1) Voir Revue numéros 1705, 1709 et 1726, pages 137, 197 et 53.

vignobles. De puissantes maisons s'étaient créées surtout dans la région méridionale de la France et dans le Bordelais. Elles achetaient les vins aux vignerons par caves entières, les retiraient au cours de l'année à mesure de leurs besoins. Elles possédaient des chais étendus où les vins étaient soignés et coupés entre eux de manière à établir des types de vins conformes au goût de leurs clients.

Ce grand commerce était d'un précieux secours pour la propriété. Dès le mois de décembre il avait en mains la grosse majorité de la récolte et savait en défendre les prix. Sa clientèle fidèle s'étendait sur toutes les régions de consommation et comprenait beaucoup plus des négociants revendeurs que des consommateurs. Ce sont ces revendeurs qui, dans chaque ville ou bourgade un peu importante, alimentaient les débitants et les particuliers.

Le phylloxéra. — Cet équilibre parfait dans la répartition et la vente du vin a subi un premier assaut durant la crise phylloxérique. Le commerce de gros manquant de marchandises, n'était plus dans la même mesure l'organisateur qualifié et intéressé de la vente des vins de sa région. Il a appris à se fournir ailleurs : les frontières se sont ouvertes aux vins étrangers et il s'en est approvisionné. Mais ces vins étrangers allaient aussi directement solliciter ses clients revendeurs dans les places de consommation. Des fabriques de vins de raisins secs se sont montées dans les grandes villes. Les négociants de gros, du Midi surtout, n'étaient plus les maîtres du marché. L'unité d'organisation de la conservation et de la vente des vins ordinaires était rompue. On ne mesurera jamais assez l'étendue du préjudice que ces conséquences indirectes de la crise phylloxérique ont causé à la viticulture et au commerce des vins.

La vente directe et les bariquailleurs. — L'équilibre dans la répartition et la vente du vin a subi un nouvel et rude assaut pendant la période de crise économique qui a suivi la promulgation de la loi du 29 décembre 1900 sur la réforme du Régime des boissons.

Un grand nombre de vignerons ne faisant pas leurs frais sont allés ouvrir dans les villes des entrepôts et des débits pour y vendre directement leurs vins. Beaucoup s'y sont brûlé les ailes.

Déjà des négociants des régions productrices qu'on a appelés les « bariquailleurs » vendaient directement par barriques aux particuliers, faisant ce qu'on a appelé la « clientèle bourgeoise ».

Les transformations du commerce. — Les négociants de demi-gros des places de consommation et par contre-coup leurs fournisseurs, les gros commerçants du Midi, se sont ainsi trouvés lésés dans leurs intérêts.

Chacun, poussé par la concurrence, cherchant à réduire ses frais, les revendeurs des villes consommatrices ont voulu passer par-dessus la tête de leurs fournisseurs et sont venus acheter leur provision dans le vignoble, se servant seulement de commissionnaires et même de simples courtiers expéditeurs.

C'est ainsi que le commerce s'est transformé et que les puissantes maisons du Midi ont été conduites à travailler beaucoup plus à la commission qu'à forfait, tandis que se multipliaient à côté d'elles les expéditeurs à la barrique. Ces derniers seuls avaient intérêt à conserver leurs chais et leurs installations, les expéditions pour les revendeurs se faisant de plus en plus en wagons-réservoirs à la

gare la plus proche de la cave du vigneron. C'est donc chez ce dernier que les vins devaient être soignés, mieux et plus longtemps.

Nouvelle évolution. — Les augmentations colossales des frais de transport, conséquence indirecte de la guerre ont été très préjudiciables aux bariquailleurs des pays vignobles ; l'expédition en wagon-réservoir étant moins coûteuse, les négociants revendeurs se sont trouvés mieux placés et ont gagné des clients sur leurs concurrents, La difficulté des transports pendant la guerre avait déjà agi dans le même sens.

Le wagon-réservoir a d'ailleurs poussé à une autre transformation capitale. Déjà l'expédition de la propriété à la gare la plus proche, en supprimant le chai du négociant du Midi, ne l'avait pas remplacé; on s'est vite aperçu que les soins la parure, la toilette du vin avant son départ, ne pouvait se faire aussi bien à la propriété. Le wagon-réservoir s'est montré en outre un outil de transport bien moins bon que les fûts et les demi-muids. Son entretien est parfois défectueux, le creux de route plus grand, le vin s'y fatigue davantage et exige à son arrivée une toilette nouvelle. D'où cette conséquence fatale : *Les derniers soins, la parure définitive du vin devaient peu à peu abandonner les chais des régions vignobles et s'installer chez les négociants répartiteurs des régions consommatrices.*

Les établissements à succursales. — Mais une évolution sociale très marquée imprime de plus en plus au commerce des vins un caractère nouveau qui accentue le déclin du grand commerce et des expéditeurs à la barrique dans les pays vignobles et qui atteint même l'organisation des négociants revendeurs dans les agglomérations urbaines : le développement des grands établissements à multiples maisons de vente.

Avant la guerre, ces puissants établissements commerciaux existaient déjà, entreprises privées, sociétés puissantes, coopératives de consommation. Elles ouvraient surtout leurs débits dans les quartiers populaires.

Ce mouvement s'accroît plus encore pour une autre cause qui s'aggrave d'année en année : c'est la disparition progressive de ce qu'on appelait la clientèle bourgeoise. Le monde bourgeois n'a plus comme autrefois dans les villes de caveau personnel. Les maisons modernes qui n'ont plus de caves, ou dans lesquelles le chauffage central exclut la possibilité d'y garder des vins, a conduit à cet abandon ; la pénurie des domestiques, les difficultés et l'élévation des frais accessoires de mise en cave et de mise en bouteilles chez soi ont donné le coup de grâce à cette habitude de bon goût, La mode du snobisme anglais répandant l'usage du thé et des eaux minérales y a contribué pour sa part.

On va aujourd'hui chez le débitant ou dans les succursales des sociétés d'alimentation qui portent le vin à domicile par 6 ou 12 bouteilles. Même pour les réceptions, qui se raréfient d'ailleurs et sont remplacées par les dîners au restaurant, on va commander un assortiment de bouteilles de vins fins dans les comptoirs des sociétés qui se sont spécialisées en vins fins.

Les grands établissements modernes à succursales multiples se sont modelés sur les besoins de la clientèle; ils s'appliquent à la bien servir en se pliant à ses commodités et aux nécessités de la vie moderne. Il n'est plus une rue dans les

villes où ils n'aient une maison de vente, plus de bourgade dans les campagnes où ne s'établissent un comptoir des Docks X, de l'Etoile Y ou de la Société Z.

Ces vastes entreprises ont leurs représentants ou leurs commissionnaires dans les pays de production et achètent directement aux vignerons ; l'innombrable essaim des courtiers est tout à leur dévotion et tous se mettraient à genoux pour travailler pour elles. Elles ont leur matériel de transport, futailles et wagons-réservoirs, de vastes entrepôts modernes dans les grandes villes, où les vins sont filtrés, coupés, traités en grand pour être bien présentés, mis en fûts par série, et des camions automobiles assurent le service des nombreuse succursales qui alimentent aussi bien les maisons bourgeoises que les employés et les fonctionnaires, le monde ouvrier que les classes paysannes.

Des maisons spécialisées, travaillant en grand de la même façon, possèdent des réserves et des caves immenses où s'opèrent la manutention et la mise en bouteilles des vins fins venus de tous les crus connus.

Parmi ces puissantes organisations, les Sociétés d'Alimentation qui font le commerce, non seulement des vins, mais d'une foule de denrées alimentaires, épices, conserves, pâtes, charcuterie, huiles, spiritueux, etc., sont de plus en plus nombreuses. Elles sont actuellement en France plus de 100 et disposent de 22.000 magasins de vente.

Elles ont ou peuvent avoir tendance à considérer le vin comme article réclame, article sacrifié, tel autrefois le sucre et à en réduire les prix au point de nuire gravement à la concurrence.

La crise actuelle et l'avenir du commerce des vins

Les négociants en vins de toutes catégories sont obligés de compter avec cette évolution et avec cette concurrence. Les gros bataillons des vignerons qui produisent des millions d'hectolitres et qui alimentent toute la France se trouveront de plus en plus en face de ces sociétés industrielles et de ces coopératives de consommation.

Leur petit nombre et leur grande puissance peuvent leur permettre de rêver et de réaliser un véritable accaparement du commerce et de la vente du vin, qui pourrait aussi bien menacer la prospérité des vignerons que consommer la ruine du grand commerce des régions vignobles qui était autrefois le meilleur soutien de la propriété.

Partout dans le monde viticole on ressent une inquiétude et l'on éprouve un ardent besoin de réorganiser la vente du vin qui chancelle sur ses bases presque séculaires.

L'extension des caves coopératives de vinification et de vente, une entente de ces caves fédérées avec les vignerons qui détiennent les moyens et les grands domaines, paraissent devoir servir de noyau à cette organisation nouvelle qui pourrait éventuellement se dresser en bloc compensateur devant les prétentions d'une sorte d'hégémonie de ces grandes entreprises qui ont su s'approprier les services de vente aux consommateurs.

Ce n'est que par un accord avec les vignerons et en se disciplinant elle-même que l'ancienne corporation des négociants en vin des pays vignobles, qui fut

si précieuse dans le passé à tous les points de vue, pourra se rénover et à nouveau jouer un rôle en servant de trait d'union, et dans une certaine mesure d'arbitre, entre le bloc des producteurs organisés et le bloc des puissants dispensateurs du vin dans toutes les classes de la consommation.

Telle est la situation actuelle et la tendance de l'organisation économique du commerce des vins en France. L'évolution est la même, bien que moins avancée peut-être, dans les autres pays vignobles grands consommateurs de vin comme l'Italie.

On peut en déduire que la dernière phase de l'industrie œnologique — la conservation et la manutention des vins — doit être regardée surtout à la propriété dans les transports, dans les grands entrepôts commerciaux et dans les maisons de vente.

Les vins fins des grands crus et les vins spécialisés font une classe à part. Pour les premiers les manutentions s'opèrent complètement dans les chais des producteurs. Pour les autres, champagnes, mousseux, vins de liqueur, vermouths, vins apéritifs, toute la fabrication jusqu'à la mise en bouteilles s'effectue uniquement dans les établissements des grandes firmes qui les ont créés, aussi bien en France que dans les autres pays vignobles.

(*A suivre.*) L. Semichon.

LA SITUATION VITICOLE

VIGNOBLE D'ALGERIE

Rien d'anormal n'est survenu dans notre région (Littoral Cherchellois). Le vignoble reste ce qu'il était en juin : végétation luxuriante mais peu de fruits. L'époque critique de la véraison s'est passée sans sirocco. Ce redoutable fléau causerait certainement moins de dégâts s'il soufflait maintenant. A l'époque de la véraison, le raisin y est plus sensible et chacun conserve le souvenir des journées du 4 juillet 1924 et du 18 juillet 1926 qui causèrent tant de dégâts.

Dans la Mitidja, l'Eudémis cause de gros ravages, particulièrement à Maison-Blanche et Boufarik. On estime qu'en deuxième génération, le redoutable ver a vendangé plus des deux tiers des vignobles de quelques viticulteurs.

Si l'on se rappelle les dégâts dus aux cyclones d'avril en Oranie, et qu'on y ajoute les méfaits de l'Eudémis, et aussi une « sortie » moyenne, on peut facilement conclure que la récolte de l'Algérie sera cette année au-dessous de la moyenne. Certains la croient égale à celle de l'an dernier.

La température excessive que nous subissons depuis quelques jours (sans sirocco) hâte la maturation des raisins et dans l'ensemble on compte commencer les vendanges dans la dernière décade d'août, aussi bien en Mitidja que dans le Sahel.

H. A.

VIGNOBLE DU CARCASSONNAIS

La sortie des raisins a été cette année assez faible sur les aramons. Mais les raisins qui sont sortis étaient longs, ils se sont développés de telle façon que si rien de fâcheux n'était survenu, on aurait pu compter sur une récolte moyenne.

Toutefois, à la suite d'un mois de juin frais et humide, une très forte attaque de Mildiou s'est déclarée dans toutes les vignes bordant le Fresquel. Ce sont les vignes qui sont plantées sur Rupestris qui ont le plus souffert.

Cette attaque s'est développée malgré des sulfatages incessants avec des bouillies contenant de deux à trois kilos de sulfate de cuivre par hectolitre. Elle a bien démontré l'insuffisance des sels de cuivre tels qu'on les applique aujourd'hui.

Contrairement à l'habitude, ce sont les raisins qui en général ont été pris les premiers ; on voit des vignes qui paraissent superbes, ayant toutes leurs feuilles, mais dont presque tous les raisins ont disparu.

C'est un véritable désastre.

Notre région produit bon an mal an deux millions d'hectolitres de vin ; on peut dire que dès maintenant elle en a perdu environ le tiers, soit de six à sept cent mille hectolitres.

Pendant ce temps, le prix du vin baisse.

Durant six mois, à partir du premier janvier, le prix du vin s'est élevé de 10 francs chaque semaine, par hectolitre.

Au mois de juin, le commerce voyant la diminution de la consommation taxée, entreprit de se décharger de son stock et il se produisit de nombreuses reventes entre négociants. Cela arrêta la montée des cours, et par suite du manque de demandes les affaires à la propriété devinrent à peu près nulles. D'où baisse des cours.

Dans l'Aude, en raison de la pénurie du vin et peut-être aussi en raison de son prix, le chiffre des sorties s'est abaissé jusqu'ici chaque mois.

Il avait été de 505.050 hectolitres en février ;

Il est tombé à 492.453 hectolitres en mars ;

A 379.800 hectolitres en avril ;

A 280.986 hectolitres en mai ;

A 238.094 hectolitres en juin ;

Et à 195.803 hectolitres en juillet.

Pendant les dix premiers mois de la campagne, les sorties se sont élevées à 4.372.197 hectolitres. La quantité pouvant s'écouler cette année de notre département étant d'environ 5 millions d'hectolitres, il en résulte qu'il reste encore 600.000 hectolitres pour les deux mois qui restent à courir. Ce sera suffisant pour faire facilement la soudure entre les deux récoltes.

D'autre part, le stock commercial s'abaisse aussi chaque mois ; il est tombé à la fin juillet à 67.761 hectolitres tandis qu'il s'élevait à la fin juin à 89.387 hectolitres.

Telle est la situation actuelle, et on se demande si elle pourra s'améliorer ;

nous avons en perspective une faible récolte et les prix ne semblent pas vouloir se relever. On parle de 150 et de 160 francs l'hectolitre pour les prix de la récolte prochaine, ce sera tout juste ce qu'il faudra pour permettre aux viticulteurs de payer leurs frais d'exploitation.

Les organisations ouvrières demandent 35 francs par jour et 3 litres de vin pour les hommes, 22 francs et 2 litres de vin pour les femmes et 6 francs pour les heures supplémentaires, pour les vendanges.

Les propriétaires n'ont pas jusqu'ici accepté ces prix, ils offrent 30 francs et 2 litres de vin pour les hommes, 18 francs et un litre de vin pour les femmes et 4 francs pour les heures supplémentaires.

Le personnel des vendanges n'a pas jusqu'ici été engagé, mais il le sera incessamment ; c'est à ce moment que sera réglée cette question des salaires.

Quoi qu'il en soit, la situation se présente sous un aspect assez sombre ; si certains ont fait cette année une bonne année grâce au prix élevé où est monté le vin, il est probable que l'an prochain beaucoup joindront à peine les deux bouts, si le vin se fixe comme beaucoup le pensent, dans le commerce, aux environs de quinze francs le degré.

O. S.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1927. (H. A.). — La situation du marché des vins (Palef). — Note de la Confédération générale des vignerons. — L'accord commercial franco-allemand (H. A.). — L'alliance de la propriété et du commerce en Bourgogne. — Les maladies de la vigne. — Le raisin de table et la Compagnie d'Orléans. — Loi autorisant le gouvernement à apporter certaines modifications au tarif douanier et précisant les conditions et leur mise en application. — Prix de vente des alcools. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Rouffach (Haut-Rhin). — Concours agricole départemental de la Sarthe. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1927. — Le dixième mois de la campagne s'est manifesté par les caractéristiques suivantes, si l'on en croit le *Journal officiel* du 14 août 1927, les sorties ont été de 1.361.878 hectolitres, la consommation taxée de 2.813.172 hectolitres seulement et le stock chez les négociants en gros est tombé à 10.890.165 hectolitres.

La diminution des sorties mensuelles n'est pas pour surprendre ; il n'y a plus qu'une poussière de stocks à la propriété : 36.700.000 hectolitres ont été retirés par le commerce sur 52 millions et demi qui était le total de la production et des stocks à la propriété au début de l'exercice. C'est moins de 16 millions d'hectolitres pour alimenter la consommation en franchise, la distillation, la vinaigrerie, la mistellerie et faire face à la consommation des mois d'août et de septembre. Or, l'an dernier le premier poste de ce total a absorbé plus de 18 millions d'hectolitres et le second 9.600.000 hectolitres. La réduction de 28 millions à 16 sur ces chapitres semble à priori impossible. Un nouveau prélèvement sur les stocks en août et un autre en septembre peuvent avoir la plus fâcheuse répercussion sur la situation du commerce de gros. Or, il n'y a pas d'autre solution, et l'on sait que la cadence est passée de un demi-million par mois à un million le mois dernier.

Notre collaborateur Palef donne d'autre part, sur cette situation, les commentaires qui s'imposent.

La C.G.V. qui s'est efforcée de renseigner le public sur les transactions

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
1. Octobre.....	6.923.515	7.445.822	4.713.891	4.696.895	12.565.272	13.597.630
2. Novembre...	5.178.065	4.801.616	4.804.346	4.331.228	12.406.818	13.796.654
3. Décembre...	4.182.396	4.710.672	3.843.490	3.940.125	12.459.305	12.670.182
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
4. Janvier.....	3.952.151	5.029.233	3.390.461	4.653.261	12.478.297	13.303.255
5. Février.....	3.968.668	5.056.414	4.061.548	4.252.530	12.556.002	13.396.063
6. Mars.....	3.731.513	5.237.104	3.682.590	4.198.465	12.703.903	13.619.586
7. Avril.....	3.114.664	5.056.038	3.809.725	4.757.993	12.486.033	13.652.842
8. Mai.....	2.439.210	4.616.161	3.586.727	4.532.060	12.204.538	13.302.697
9. Juin.....	1.855.742	4.669.560	3.124.656	4.835.360	11.706.216	13.134.143
10. Juillet.....	1.361.878	4.504.839	2.813.172	4.832.164	10.890.165	12.871.289
Totaux	36.707.807	51.873.364	37.830.606	45.030.081	10.890.165	12.871.289

faites pendant la grève des cotes, a signalé, pour la semaine finissant le 11 août, des prix variant de 230 à 258 francs dans la région de Narbonne, et, pour la semaine suivante, les prix de 200 à 265 francs l'hectolitre nu, pour des vins de 8°5 à 11 degrés, suivant degré couleur, distance et conditions de retiraison.

La Bourse de Montpelier du 16 août a enregistré les cours de 190 à 225 francs, qui sont loin de s'accorder avec les précédents. — H. A.

La situation du marché des vins. — Au moment où j'envoyais ma dernière chronique, le 8 août, se produisait un *orage* commercial sur les marchés méridionaux. Les vents contraires désorientaient la situation, et amenaient dans les prix une anomalie difficile à expliquer. Car il est inadmissible que même avec une réduction de consommation, qui approche cependant 3 millions d'hectolitres pour juillet, avec une réduction des stocks de près de 2 millions d'hectolitres qui ont réduit ceux-ci à un chiffre inconnu depuis longtemps, les cours aient fléchi et se maintiennent difficilement de 200 à 250 fr. l'hectolitre sur les marchés du Midi, d'autant que presque plus rien n'existe dans les caves des viticulteurs. La production de 1926 est presque entièrement absorbée par la seule consommation taxée, et la consommation familiale a cependant été pourvue et est en réserve pour les vendanges qui commencent. Alors, comprenne qui pourra, et comprenne surtout que en août les prix soient inférieurs d'un tiers sur ceux des mois de mai ou d'avril. Faut-il croire que la restriction, cependant fort relative de la consommation, ait effrayé les négociants détenteurs de quantités de vin supposées supérieures à leurs besoins, qu'il y ait eu une entente tacite dans le commerce pour peser sur les cours de la prochaine récolte, que la non-publication des commission des cours sur les marchés méridionaux, par suite du conflit, heureusement solutionné aujourd'hui, entre ces commissions et la C.G.V. méridionale, que toutes ces causes, ajoutées à l'impérieuse nécessité pour les viticulteurs de vider leurs caves pour la prochaine vendange, aient déterminé une chute des prix. Tous ces éléments combinés ont déterminé et fortement influencé l'atmosphère de ces derniers jours sur les places méridionales. Et cependant, un indice qui n'est pas trompeur, c'est le refus du propriétaire d'accepter les prix offerts de 17 fr. le degré pour les vins futurs de 1927.

Stocks réduits au minimum, caves presque toutes vides chez le producteur,

consommation taxée ayant absorbé presque toutes les disponibilités, qui ont du pourvoir à la consommation non encore taxée (familiale), toutes ces raisons urgentes auraient dû enrayer la baisse que viennent de subir les marchés méridionaux.. Cette baisse, à la dernière heure, paraît bien enrayée, si l'on en juge par la course des courtiers nombreux auprès des quelques caves encore disponibles.

Et les commerçants sérieux, qui ne se payent pas d'impressions indirectes, se rendent bien compte aujourd'hui du déficit certain de la prochaine récolte que réduisent de jour en jour et la sécheresse, et la Cochylis et le Mildiou. Il est fort à dedouter que 1927 ne soit inférieur comme production en vin à 1926; le cidre, un peu plus abondant qu'en 1926, ne suppléera même pas au manque de vin pour la distillation.

Les vendanges les plus précoces dans le Midi, d'où j'écris cette chronique, auront lieu du 22 au 25 août ; la pleine vendange sera, contrairement aux prévisions, effectuée seulement dans les premiers jours de septembre, par suite de l'écart énorme de maturation entre les hybrides Bouschet et les Aramons qui seront à peine à pleine maturité au même moment que les Carignans, anomalie qui n'est pas une des moindres caractéristiques de cet été bizarre de 1927.

Au moment où j'écris ces lignes (19 août), la troisième génération de l'Eudémis se manifeste par un vol important de papillons ; on la croyait anéantie par les fortes chaleurs (52° au soleil) de ces trois dernières semaines. Elle peut faire encore de sérieux dégâts sur les Aramons qui sont à peine vérés, et si les pluies survenaient, la pourriture sur les grains piqués accentuerait ses ravages. — PALEF.

Note de la Confédération générale des vignerons. — Le Bureau de la C.G.V., après avoir indiqué à ses adhérents : 1° que du résultat du mouvement des vins en juillet qui vient d'être publié il ressort qu'encore une fois les besoins de la consommation taxée ont été satisfaits en grande partie par des emprunts au stock commercial qui s'affaiblit de plus en plus, et aussi par les importations étrangères et coloniales ; 2° que le total des sorties des chais des récoltants en Algérie (153.955 h.) et la diminution du stock commercial dans cette colonie (63.505 hect.) ne permettront qu'une importation très réduite de vins d'Algérie en France ; 3° que l'importation des vins étrangers en France sera, elle aussi, très réduite, les ressources dans les pays voisins étant réduites à leur plus simple expression, croit devoir leur faire connaître que de toutes ces considérations il résulte que la *consommation taxée d'août* qui paraît déjà devoir être supérieure à celle de juillet ne pourra guère être satisfaite que par les sorties des chais de la France continentale.

Les demandes d'achat venant de l'extérieur et qui sont de jour en jour plus pressantes, nous en fournissent par avance la preuve. — LE BUREAU.

L'accord commercial franco-allemand. — Un de nos collaborateurs commentera en détail les termes de l'accord franco-allemand conclu le 17 août entre le Ministre du Commerce et la délégation allemande. Le fait le plus important pour la viticulture c'est que cet accord, qui pourra entrer pratiquement en vigueur le 6 septembre seulement, fixe à la quantité de 360.000 hectolitres de vins les importations possibles de France en Allemagne, non compris les vins de Champagne, les vins mousseux, les vins de liqueur et les vins destinés à la distillation. Un prochain article renseignera nos lecteurs sur les autres modalités prévues par cet accord valable jusqu'au 31 décembre 1928. — H. A.

L'alliance de la propriété et du commerce en Bourgogne. — Au récent Congrès de la Fédération des Associations viticoles de la Bourgogne, le secrétaire général s'est ainsi exprimé sur l'origine et les buts de l'Union qui vient de se faire entre le Commerce et la Propriété :

« Après de laborieux pourparlers a été, à l'unanimité, fondée, le 5 avril

1926, l'Union de la viticulture et du commerce pour la défense du vin de Bourgogne, entre la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne, représentée par son Conseil d'administration, et l'Union des Syndicats de négociants en gros de vins et spiritueux de la Bourgogne (Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon, Villefranche et Belleville-sur-Saône), représentée également par son Conseil d'administration. L'Union est donc fondée entre deux groupements exclusivement.

« L'Union est administrée par un Conseil composé de 12 délégués de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne (3 de l'Yonne, 3 de la Côte-d'Or, 3 de Saône-et-Loire, 3 du Beaujolais) et de 12 délégués de l'Union des Syndicats du commerce en gros des vins et spiritueux de la Bourgogne. Le bureau de l'Union se compose d'un président choisi soit parmi les propriétaires ,soit parmi les commerçants, de trois vice-présidents, dont un choisi dans la même Association que le président et deux choisis dans l'autre Association, d'un secrétaire général adjoint et d'un trésorier. Ainsi l'équilibre des forces est assuré au sein du Conseil, ainsi qu'au sein du bureau de l'Union.

« Le Conseil de l'Union s'est déjà réuni deux fois ; la première réunion fut empreinte de méfiance courtoise ; la deuxième fut imprégnée de confiance réciproque. »

L'Union a pour objet, aux termes mêmes de ses statuts, l'étude et la solution de toutes les questions d'intérêt général concernant la Bourgogne viticole et généralement tout ce qui peut concourir à la défense des intérêts professionnels des membres de cette Union.

« L'Union devra s'occuper de toutes les questions d'économie politique, d'économie rurale, d'économie commerciale, intéressant à la fois le producteur et le commerçant bourguignons ; et pour concrétiser notre pensée, nous dirons que l'Union devra étudier contradictoirement tous les projets relatifs aux appellations d'origine : circulation de vendanges fraîches, création d'un acquit de couleur, création d'un titre de mouvement spécial pour l'exportation, modification du décret soumettant sous certaines conditions les appellations d'origine à l'indication du degré, régime des magasins séparés, acquit blanc pour les eaux-de-vie de vendanges sucrées, projet de loi Dessein, répression de la fraude dans le commerce de détail, etc. L'Union collaborera le cas échéant à l'élaboration du futur statut bourguignon, si tant est qu'il doive voir le jour. Elle s'occupera tout particulièrement des accords commerciaux et des clauses qui pourraient y être insérées, prévoyant la répression de l'usurpation, par l'étranger, d'une ou de plusieurs appellations d'origine françaises et tout particulièrement bourguignonnes ; ces problèmes sont si complexes que votre bureau confédéral sera heureux d'avoir recours à la compétence toute particulière du commerce en ces matières.

« L'Union aura à résoudre le problème si complexe de la multiplication des appellations communales ; elle aura à étudier le problème législatif, juridique et commercial de la création d'appellations porte-drapeaux ; elle aura à étudier le problème de l'extension de l'appellation communale par jugement d'accord, étant entendu qu'il est impossible, juridiquement, d'admettre la thèse des équivalences pour les communes délimitées ou non.

« Elle devra étudier également la question des marques syndicales ou labels que d'aucuns préconisent actuellement à la propriété là où il est impossible de différencier les crus par un nom conforme aux usages (nous songeons au Haut-Beaujolais et aux coteaux et arrières-coteaux de la Côte-d'Or). Sur toutes ces matières, l'Union émettra son avis et recommandera ses conclusions aux intéressés, ou demandera au Parlement le vote des textes législatifs qui pourraient être nécessaires.

« L'Union se propose de jouer, dans la mesure où les intéressés le désireront, le rôle d'arbitre dans les conflits qui pourraient s'élever dans toute région de la Bourgogne, entre le commerce et la propriété ou au sein d'une même corporation ; ainsi donc, l'Union ouvrira la voie et facilitera la consécration législative de cette méthode.

« Elle n'aura pas d'action sur la répression des fraudes, liberté étant laissée

aux syndicats d'exploitants ou de commerçants de subventionner ou de payer des inspecteurs ou des agents de la répression des fraudes ; mais dans cet ordre d'idées, l'Union pourra et devra jouer un rôle indicatif des plus heureux. »

Décidée à collaborer à l'amélioration de la qualité, l'Union s'est adjoint un conseiller technique très apprécié en Bourgogne pour sa compétence, son amabilité, son dévouement, M. Ferré, directeur de la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune.

Afin de pourvoir aux dépenses, le rapporteur, d'accord avec le bureau, a proposé une cotisation de 5 centimes par membre, ce qui portera la cotisation versée à la Confédération par les Sociétés affiliées à 30 centimes pour chaque membre de ces Sociétés.

Les maladies de la vigne. — Nous sommes à la saison où les maladies de la grappe inquiètent plus les vignerons que celle des feuilles. Cette année, en particulier, les raisins sont, à peu près partout, atteints par des rots de toutes les couleurs, même celle de Black rot qui, depuis quelque temps nous avait épargnés.

On a pourtant beaucoup sulfaté. Il y a pas mal de vignes qui paraissent bleues. Mais a-t-on parfaitement sulfaté? C'est une question que je me posais en écartant les beaux rideaux bleus d'une pièce où le palissage et le rognage, que l'on fait si bien en Gironde, ne laissaient paraître que quelques raisins. Ceux-ci étaient généralement indemnes. A l'intérieur, quel spectacle? Ils ne mouraient pas tous, mais tous étaient frappés, aurait pu dire le fabuliste en parlant de ces raisins. Toute la gamme des rots se présentait en de superbes échantillons, si tant est qu'une maladie puisse embellir.

Par contre, il fallait bien chercher pour trouver, de-ci de-là, quelques points de bouillie bordelaise sur les grains alors que la face antérieure des feuilles en était couverte.

Cette différence d'action du sulfatage me remet en mémoire une conférence de M. Georges Couderc, le célèbre et consciencieux hybrideur, faite au syndicat agricole de Marmande, sur ma demande, quelques jours avant la guerre.

Le distingué conférencier nous faisait remarquer que lorsque le grain de raisin a atteint la grosseur d'un grain de plomb n° 0, sa peau est particulièrement sensible aux maladies et restait telle jusqu'à la véraison, tandis que les feuilles par le durcissement de leurs tissus et par les premiers sulfatages étaient immunisées, sauf les nouvelles.

Les raisins, couverts par les feuilles, étaient partiellement protégés contre les pulvérisations faites avec les appareils ordinaires, où la bouillie est projetée en gouttelettes plus ou moins fines, dont la trace se voit très bien sur les feuilles, mais non pas en buée à haute pression qui pénètre partout.

Même si le raisin est atteint, disait M. Couderc, il ne l'est que du côté d'où vient le jet. Et il avait fabriqué de petits cribles, de la grandeur d'une assiette, en peau perforée comme les cribles usuels.

En dirigeant le jet d'un pulvérisateur sur la face supérieure du crible tenu horizontalement, toute celle-ci était bleue, mais la face inférieure était nette.

En plaçant le bec sous le crible, à une vingtaine de centimètres, les deux faces étaient bleuies. Les gouttelettes qui avaient traversé le crible étaient retombées. Le conférencier nous disait que l'écartement des grains de raisin jouait le rôle des trous du crible. En outre, le jet se brisait sur la face inférieure des feuilles et contribuait ainsi à atteindre les grappes ; c.q.f.d. dirait un géomètre.

L'opération du sulfatage ne prend guère plus de temps en étant effectuée de bas en haut, le bec placé au-dessous de la dernière grappe, au centre du cep, et en remontant. Certains vignerons écartent avec la main le rideau des feuilles et atteignent ainsi horizontalement les grappes. C'est déjà mieux que de sulfater le rideau seul, mais cela prend plus de temps et je ne suis pas sûr que

la face du raisin opposée à l'opérateur soit aussi bien couverte que par le jet qui retombe directement. — Charles LEFÈVRE, *Président d'honneur de la C. V. S. O.*

Le raisin de table et la Compagnie d'Orléans. — Une conférence avec projections cinématographiques a été faite à la Société nationale d'Horticulture de France, par M. Charmeux, sur la Culture et le commerce du raisin de table ; conférence complétée par une présentation de beaux chasselas dorés de conserve du bassin de la Garonne.

Le chasselas doré est le roi des raisins de table. Un des centres est Moissac, où s'est tenu, à l'automne dernier, un congrès du raisin de table organisé sous les auspices de la Compagnie d'Orléans (un précédent congrès avait été déjà suscité par elle à Agen en 1926). M. Charmeux, qui y représentait la Société d'Horticulture, a, au cours de sa très intéressante conférence, rendu le plus bel hommage et le plus mérité aux intelligents efforts de la Compagnie pour développer l'élément de trafic que représente le chasselas du Haut et du Bas Quercy. La culture de ce magnifique et délicieux produit du sol quercynois n'aurait guère, en effet, d'intérêt commercial, s'il n'était possible de le transporter rapidement à Paris et sur les marchés étrangers. M. Charmeux a rappelé que l'initiative du mouvement qui a porté la production du chasselas de la région de Moissac de 10.000 tonnes en 1911 à 35.000 tonnes aujourd'hui, est due à M. Breaud, alors à la tête des services commerciaux, maintenant directeur général de la Compagnie. Il a célébré l'activité de M. Poher, ingénieur des Services commerciaux, et de M. l'inspecteur Campan, et la collaboration du P.-O. à la propagande « sous toutes ses formes » en faveur du chasselas.

Une des plus intéressantes de ces formes est l'exhibition d'un film, établi sous la direction de M. P. Marsais, faisant partie de la « cinémathèque » du ministère de l'Agriculture. On assiste à toutes les opérations, minutieuses et compliquées, de la culture et de l'emballage, d'abord à Thomery et aux environs de Paris, puis à Moissac. Cette présentation a obtenu, devant les membres de la Société d'Horticulture, le plus vif succès, qu'elle retrouvera partout.

Loi autorisant le Gouvernement à apporter certaines modifications au tarif douanier et précisant les conditions de leur mise en application. — Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

ARTICLE PREMIER. — Le Gouvernement est autorisé, à titre exceptionnel et pendant une durée de trois mois, à apporter des modifications au tableau A annexé à la loi du 11 janvier 1892, modifié par les lois et décrets subséquents, dans la mesure où il sera nécessaire pour conclure d'urgence des accords commerciaux. Ces modifications ne pourront cependant affecter les objets d'alimentation et tous articles vestimentaires, à l'exception de la bonneterie.

Les nouveaux tarifs ne pourront être mis en vigueur à titre provisoire que conjointement avec les accords qui les motivent. Ils seront présentés à l'approbation des Chambres en même temps que ces accords, immédiatement si elles sont réunies, ou dès l'ouverture de la plus prochaine session. A défaut d'approbation, ces tarifs et accords cesseront leurs effets vingt-huit jours après la décision de rejet.

ART. 2. — Les prohibitions de sortie et les droits de sortie actuellement établis sur les animaux vivants (chevaux, bestiaux, volailles et pigeons, lapins), sur les produits et dépouilles d'animaux, sur les matières végétales, à l'exception du blé (froment, épeautre et méteil), du seigle, des bois et des bulbilles de narcisses, sont supprimés à dater de la promulgation de la présente loi.

Les animaux reproducteurs de race pure pourront être admis en franchise dans les conditions fixées par des arrêtés du ministre de l'Agriculture et sous la réserve qu'ils soient destinés à des syndicats d'élevage.

Prix de vente des alcools. — Le président du Conseil, ministre des Finances,

Vu l'article 89 de la loi du 25 juin 1920 ;
Vu l'article 7 de la loi du 28 février 1926,
Arrête :

Le prix de vente des alcools aux industries déjà admises au bénéfice des cessions est fixé :

1° A 900 francs l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue prise chez le distillateur, lorsque l'alcool sert au vinage et au mutage des vins, en vue de la préparation des vins de liqueur, vermouths, mistelles et autres produits assimilés pour la consommation intérieure ;

2° A 600 francs l'hectolitre à 100 degrés, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

3° A 500 francs l'hectolitre, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des produits de parfumerie, des produits chimiques ou pharmaceutiques, etc., pour l'intérieur ;

4° A 360 francs l'hectolitre, lorsqu'il est destiné à être exporté en nature ;

5° A 340 francs l'hectolitre, lorsqu'il sert à préparer pour l'exportation des spiritueux composés (liqueurs, amers, bitters, vermouths, quinquinas, vins de liqueur, produits chimiques, pharmaceutiques, de parfumerie, etc.), des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66 degrés et au-dessous ;

6° A 300 francs l'hectolitre, lorsqu'il est employé à fabriquer des produits pour l'extérieur ou l'intérieur, dans tous les cas où, étant exonéré du droit de consommation, il n'est soumis qu'au paiement de la taxe de statistique.

Le prix de vente des alcools mauvais goût et des flegmes livrés dans la limite des disponibilités à la dénaturation en vue de la préparation d'alcools de chauffage et d'éclairage ne titrant pas plus de 90 degrés 5 est fixé à 290 fr. l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise dans les bacs des distillateurs.

La majoration que sont autorisés à faire subir les distillateurs et autres intermédiaires aux prix indiqués ci-dessus pour toutes les livraisons effectuées directement aux industries privilégiées ne doit pas excéder 2,5 p. 100, non compris les frais de logement, manutention et camionnage, la taxe sur le chiffre d'affaires et les frais de double rectification lorsqu'il y est procédé sur la demande du cessionnaire.

Les alcools livrés dans les distilleries du département de la Seine ou dans les dépôts constitués par le service des poudres subissent, en outre, une majoration variable avec l'emplacement de chaque entrepôt, dans la limite de 40 francs par hectolitre d'alcool pur.

Fait à Paris, le 5 août 1927.

RAYMOND POINCARÉ.

Ecole d'agriculture et de Viticulture de Rouffach (Haut-Rhin). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'agriculture et de Viticulture de Rouffach (Haut-Rhin) auront lieu au siège de l'établissement le lundi 3 octobre prochain.

Les études à l'Ecole de Rouffach sont divisées en deux cycles : 1° un cycle préparatoire de deux années où les jeunes gens sont admis à l'âge de 12 ans (5° et 4° classes).

2° un cycle d'études agricoles proprement dit où sont admis les élèves du cycle préparatoire ayant suivi régulièrement les études de ce cycle et directement les élèves âgés de 14 ans au moins ayant subi les épreuves du concours d'entrée ou possédant le certificat d'Etudes primaires.

L'enseignement comporte un enseignement général avec enseignement complet de la langue allemande et un enseignement professionnel agricole étendu.

Les demandes d'inscription doivent être adressées au Directeur de l'Ecole à Rouffach (Haut-Rhin) avant le 25 septembre prochain.

Concours agricole départemental de la Sarthe. — La Société des Agriculteurs de la Sarthe organisera au Mans, du 14 au 18 septembre prochain, son Concours départemental agricole annuel.

Ce Concours, ouvert chaque année entre les agriculteurs du département de la Sarthe et les constructeurs de tous pays, est l'occasion d'importantes transactions et remporte toujours un magnifique succès.

En dehors de l'exhibition des reproducteurs bovins des races normandes et Maine-Anjou et des chevaux de races de trait, percherons et du Maine, des animaux des espèces ovine, porcine et de basse-cour, le Concours comprend une section très importante de machines agricoles et d'instruments et appareils d'intérieur de ferme.

Les emplacements sont concédés gratuitement aux exposants de machines agricoles qui devront s'adresser pour leur inscription et tous renseignements au Commissaire général, M. Th. Brière, 30, rue Paul-Ligneul, Le Mans (Sarthe).

Comice Agricole et Viticole du Beaujolais. — Le Concours annuel a eu lieu à Anse (Rhône) le dimanche 21 août, sous la présidence de M. le Préfet du Rhône.

Plus de 4.000 francs de primes et médailles ont été distribuées.

Le Concours comprenait :

1° Une exposition de machines et instruments agricoles et viticoles ;

2° Le matériel vinicole moderne : pressoirs, articles de cave, tonnellerie, etc., etc. ;

3° Les animaux domestiques ;

4° Les produits agricoles et viticoles ;

5° Un concours de juments poulinières et pouliches de trait, avec 1.000 fr. de primes.

Des primes spéciales étaient réservées aux habitants du canton d'Anse pour la bonne tenue des vignobles, exploitations agricoles, grande et petite culture, culture fruitière, apiculture. Primes aux anciens serviteurs, aux familles agricoles, gardes-champêtres, mutualité agricole et enseignement agricole.

Le Concours a été très important grâce à l'activité de M. Vermorel, Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais, Villefranche (Rhône).

Bibliographie

La destruction des mauvaises herbes (2e édition), par E. Rabaté, Inspecteur général de l'Agriculture, membre de l'Académie d'Agriculture. Un volume 12 × 19 de 170 pages avec gravures. Prix : 7 fr.; franco : 7 fr. 70. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Depuis la première édition de cet ouvrage, de grands progrès ont été réalisés dans la technique de la destruction des mauvaises herbes et dans le matériel employé. M. Rabaté, dont le nom restera attaché au lancement de cette pratique agricole devenue indispensable, en a profité pour remettre son livre à point.

Voici l'objet des principaux chapitres : Les Mauvaises Herbes et leur multiplication naturelle. Moyens de lutte préventive. Les Poisons des plantes. Les sels de cuivre, les sels de fer. Le bisulfate de soude. Chlorures et chlorates. Action de l'acide sulfurique. Emploi de l'acide sulfurique sur les céréales et différentes cultures. Pulvérisateurs pour solutions acides. Les différentes mauvaises herbes : des champs de céréales, des prairies. La Folle Avoine, etc.

Grâce à cet ouvrage, les praticiens pourront traiter avec le maximum d'efficacité, et sans tâtonnements, leurs récoltes en terre. L'ouvrage est simple, clair et véritablement pratique. Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue général de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 60 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 700 à 760 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 750 à 785 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 740 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 770 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à 650 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 180 fr. à 210 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré; sur souche, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100 , 1.025 francs.

Midi. — *Nîmes (22 août 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 195 à 215 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 220 fr. à 235 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Pas de cote.

Montpellier (16 août). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11°, de 195 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 11°, de 200 fr. à 225 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre sur souche de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (19 août). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 11°, de 190 fr. à 230 fr. ; vins rosés, de 8°5 à 11°, de 185 à 200 fr. l'hectolitre. Picpoul, à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 août 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 220 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (20 août). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 205 à 230 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (20 août). — Vins rouges de 8 à 12°, de 195 fr. à 220 francs l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 350 à 380 fr., Haut-Rhin, 330 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 350 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 600 Haut-Rhin, 540 à 570 Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 155 fr. 00 à 166 fr. 00 ; orges, 119 fr. à 125 fr., escourgeons, 114 fr. à 118 fr. ; maïs, 108 à 115 fr. » ; seigle, 127 à 131 fr. ; sarrasin, 163 fr. à 164 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 107 fr. à 120 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 142 fr. 63. — Buenos-Ayres, 134 fr. 70. — Chicago, 135 fr. 54. — Sons, 63 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 100 fr. — Paris, de » à » francs les 100 kg. ; du Midi, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 60 à 80 francs ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Saint-Malo, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 190 francs ; paille d'avoine, de 120 à 165 fr. paille de seigle, 150 à 190 fr. ; luzerne, 340 à 385 fr. ; foin, 310 à 350 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 134 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 125 fr. (Marseille) ; palmistes 90 fr. 00 ; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 224 fr. 00 à 225 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 17 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 50 à 12 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 22 fr. le kilogr. — Acide citrique, 25 fr. le kilogramme. — Métabisulfite de potasse, 625 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 200 à 215 francs. — Phosphate d'ammoniaque, 520 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de £ » à £ » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 212 à 227 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 118 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à », — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré,** 120 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 20 à 32 fr. — **Suifs,** 1.215 à 1.220 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs d'Algérie, 310 à 420 fr. ; Midi, 210 à 360 francs ; Raisins noirs, 200 à 260 fr. les 100 kg. — Bananes Canada, 75 à 115 fr. — Pêches, de 200 à 800 fr. — Ail, 120 à 200 francs les 100 kilos. — Champignons, 350 à 1.320 fr. — Epinards, 100 à 140 fr. les 100 kg. — Romaine, 50 à 100 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 90 à 220 fr. le cent. — Aubergines, 10 à 30 fr. — Artichauts Paris, 15 à 70 fr. — Haricots verts Midi, de » à » fr. — Pois verts Paris, de 50 à 150 fr. — Poireaux, 160 à 250 francs les 100 bottes. — Oignons, 80 à 140 fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 80 à 250 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Prunes, 280 à 505 fr. — Pommes communes, de 100 à 250 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 14 au samedi 20 août 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	23 »	17 »	20 »	1	....14....	27 »	14 »	20 5	»
Lundi.....	23 »	15 »	19 »	17	....15....	» »	19 »	» »	»
Mardi.....	21 »	13 »	17 »	1	....16....	25 »	12 »	18. 5	0.2
Mercredi..	17 »	10 »	13. 5	traces	....17....	24 »	10 »	17 »	»
Jeudi.....	22 »	15 »	18. 5	6	....18....	30 »	18 »	24 »	8
Vendredi..	21 »	12 »	16. 5	10	....19....	20 »	11 »	15. 5	11
Samedi....	20 »	12 »	16 »	0.5	....20....	21 »	10 »	15. 5	11
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	22 »	14 »	18 »	traces	....14....	31 »	17 »	24 »	»
Lundi.....	23 »	16 »	19. 5	5	....15....	» »	20 »	» »	»
Mardi.....	20 »	14 »	7 »	6.2	....16....	27 »	17 »	22 »	traces
Mercredi..	16 »	13 »	14. 5	1	....17....	26 »	14 »	20 »	1
Jeudi.....	21 »	11 »	16. 5	2.6	....18....	» »	19 »	» »	3
Vendredi..	23 »	12 »	17. 5	2.6	....19....	» »	» »	» »	»
Samedi....	19 »	12 »	15. 5	3.5	....20....	25 »	12 »	18. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	24 »	13 »	18. 5	»	....14....	25 »	13 »	19 »	»
Lundi.....	27 »	16 »	21. 5	»	....15....	25 »	16 »	20. 5	»
Mardi.....	» »	12 »	» »	4	....16....	21 »	9 »	15 »	10.4
Mercredi..	21 »	8 »	14. 5	»	....17....	22 »	10 »	16 »	0.3
Jeudi.....	23 »	14 »	18. 5	12.2	....18....	25 »	16 »	20. 5	13
Vendredi..	» »	11 »	» »	0.5	....19....	» »	14 »	» »	2
Samedi....	20 »	13 »	16. 5	1.2	....20....	» »	10 »	» »	0.3
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	30 »	21 »	25. 5	»	....14....	21 »	17 »	19 »	1
Lundi.....	31 »	» »	» »	»	....15....	20 »	16 »	18 »	3
Mardi.....	30 »	14 »	22 »	»	....16....	» »	12 »	» »	»
Mercredi..	25 »	9 »	17 »	»	....17....	» »	21 »	» »	»
Jeudi.....	» »	20 »	» »	0.1	....18....	23 »	13 »	18 »	»
Vendredi..	» »	14 »	» »	»	....19....	20 »	11 »	15. 5	11
Samedi....	26 »	16 »	21 »	»	....20....	20 »	12 »	16 »	7

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ale D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.